

## **RESUMEN**

**INTRODUCCIÓN:** El presente trabajo de titulación hace referencia a una propuesta de diseño curricular prescriptivo e intermedio, de la carrera técnico en barismo y chocolatería, carrera que aún no se encuentra en vigencia en Ecuador. **MÉTODO:** Se procedió a utilizar la metodología DACUM y ETED, para el análisis funcional y sistemático de las competencias requeridas para el perfil de egreso y diseño del plan curricular. **RESULTADOS:** El trabajo determinó el objeto y los objetivos de la carrera, el perfil de egreso, perfil profesional, así como, la congruencia de la unidad de titulación, sus diferentes opciones de titulación y los cumplimientos que los estudiantes deben acatar para graduarse como técnicos en barismo y chocolatería; información básica para poder detallar y realizar las funciones sustantivas importantes como son investigación y vinculación con la sociedad, componentes que permiten poner en práctica los conocimientos adquiridos durante el transcurso de la carrera; por último se detalló y compiló la planificación curricular de la carrera. **DISCUSIÓN:** Siendo Ecuador uno de los principales productores primarios de chocolate y de café la plaza de trabajo de barista y chocolatero, está cubierta actualmente por baristas no titulados en Ecuador y en otros casos, por personas que solo cuentan con certificaciones de competencias por vías no formales de educación.

### **Palabras claves:**

- **DISEÑO CURRICULAR0**
- **CURRÍCULO PRESCRIPTIVO**
- **CURRÍCULO INTERMEDIO**
- **CARRERA TÉCNICO EN BARISMO Y CHOCOLATERÍA.**

## **ABSTRACT**

**INTRODUCTION:** This degree work refers to a prescriptive and intermediate curricular design proposal for the technical career in barista and chocolate, a career that is not yet in force in Ecuador. **METHOD:** We proceeded to use the DACUM and ETED methodology for the functional and systematic analysis of the competencies required for the graduation profile and design of the curricular plan. **RESULTS:** The work determined the objective and objectives of the career, the graduation profile, professional profile, as well as the congruence of the degree unit, its different degree options and the requirements that students must comply with to graduate as technicians in barista and chocolate; basic information to be able to detail and carry out important substantive functions such as research and connection with society, components that allow putting into practice the knowledge acquired during the course of the career; Finally, the curricular planning of the career was detailed and compiled. **DISCUSSION:** Ecuador being one of the main primary producers of chocolate and coffee, the job position of barista and chocolatier is currently covered by baristas not qualified in Ecuador and in other cases, by people who only have certifications of competencies through non-qualified channels. formal education.

### **Keywords:**

- **CURRICULAR DESIGN**
- **PRESCRIPTIVE CURRICULUM**
- **INTERMEDIATE CURRICULUM**
- **TECHNICAL CAREER IN BARISMO AND CHOCOLATERÍA.**

**TRANSLATED BY: Mgt. Torres Homero**

Registry number: 1005-15-860719

**HOMERO  
ANTONIO  
TORRES  
ZARRIA**

Firmado digitalmente  
por HOMERO  
ANTONIO TORRES  
ZARRIA  
Fecha: 2021.02.03  
14:07:38 -05'00'

